



Ein Aperitif vorweg?



<i>Steillage Dry Gin auf Eis mit Thomas Henry-Tonic und Zitrone</i> <i>Ein neuer Traubenblüten-Gin aus Bietigheim-Bissingen, sehr rund und lecker</i>	9,80
„Hugo“ <i>Holunder/ Minze/ Limette/Soda/Sekt</i>	6,90
<i>Campari Lemon</i> <i>Campari/ Bitter Lemon</i>	6,90
„Pennyngers“ <i>Waldbeer-Likör mit Sekt aufgeschäumt</i>	5,60
„Pecco“ <i>alkoholfreier Rose-Aperitif aus Cleebronn</i>	4,90
<i>Teinacher Genuß-Limonade</i> <i>Orange-Mandarine oder Johannesbeer-Holunder</i> <i>oder Zitrone 0,3l</i>	4,20

Unsere Weinempfehlungen

<i>Samtrot Kabinett feinherb</i> <i>Weingärtner Cleebronn-Güglingen</i>	<i>Erd- und Heidelbeere mit Karamellnoten</i> <i>¼l aus der ¾ l-Flasche</i>	7,30
<i>Riesling mit Muskatteller QbA</i> <i>Heuchelberg Weingärtner</i>	<i>fruchtig und lieblich</i> <i>¼l aus der ¾ l-Flasche</i>	7,10
<i>Rivaner trocken QbA</i> <i>Käsbergkeller Mundelsheim</i>	<i>rund und harmonisch, unser Frühlingwein</i> <i>¼l aus der ¾ l-Flasche</i>	7,10
<i>Muskattrollinger Rose', 13°Terrasse</i> <i>Gutsabfüllung Weingut Faschian</i>	<i>fruchtig, süffig!</i> <i>¼ l</i>	7,50
<i>Lesestoff</i> <i>Eine kräftige Rotwein-Cuvee der Lauffener Weingärtner</i>	<i>gut zu Wild und Sauerbraten</i> <i>¼ l</i>	7,50
<i>Rosso Passo</i> <i>Sangiovese-Merlot</i>	<i>kräftiger Rotwein aus Italien, passend zum Wild</i> <i>Lenotti, Italien ¼l</i>	7,50
<i>Mundelsheimer Käsberg</i> <i>Trollinger, QbA</i> <i>Käsbergkeller Mundelsheim</i>	<i>¼ l</i>	7,20



"Unser Frühlings-Menü"

Samtiges Bärlauchsüpple mit Schinkenchip

*Zarter Rahmbraten vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein mit Bärlauchpesto,
Gemüsestreifen und hausgemachten Spätzle*

Bunte Dessertvariation

Dazu ein Glas

0,25l Silvaner mit Riesling

Käsbergkeller Mundelsheim

37,--

Frühling lässt sein blaues Band...





<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>5,80</i>
<i>Samtiges Bärlauchsupple mit Schinkenchip</i>	<i>6,60</i>
<i>Champignonrahmsuppe mit Croutons</i>	<i>6,60</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>4,80</i>
<i>Süßkartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>	<i>15,50</i>

...mal ohne Fleisch

<i>Bunte Nudeln mit Bärlauchpesto, geschmolzenen Kirschtomaten und gebratenen Champignons</i>	<i>16,90</i>
<i>Rahmige Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalaten</i>	<i>15,50</i>
<i>Kürbis-Falafel auf Ratatouille-Gemüse mit Jasmin-Reis</i>	<i>-vegan- 15,90</i>
<i>Schnitzel von der Aubergine, paniert, mit Zitrone, Tsatsiki, Rosmarin-Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur</i>	<i>15,90</i>



<i>Saure Nierle mit körniger Senfsoße, dazu Röstkartoffeln</i>		<i>15,50</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Pommes frites</i>		<i>18,80</i>
<i>Kleine Portion</i>		<i>16,80</i>
<i>Rinderroulade nach „Großmutter's Art“ mit kleinem Gemüse und Kartoffel-Stampf</i>		<i>18,90</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln</i>		<i>21,90</i>
<i>Kleine Portion</i>		<i>19,90</i>
<i>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom Rind mit karamellisiertem Knoblauch, dazu hausgemachte Spätzle</i>		<i>22,50</i>
<i>Putenschnitzel nach Wiener Art, mit Preiselbeeren und Pommes frites</i>		<i>22,80</i>
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons hausgemachten Spätzle</i>		<i>24,90</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Rind mit handgemachten Spätzle</i>		<i>26,90</i>
<i>Geschnetzeltes vom Kalb nach Züricher Art mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle</i>		<i>26,90</i>
<i>Rumpsteak mit hausgemachter Bärlauchbutter Pommes frites und kleiner Salatgarnitur</i>		<i>27,50</i>

<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>		17,50
<i>Frühlingshafter Salat mit Kürbis-Falafel, vegan</i>		15,90
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle</i>		21,90
	<i>Kleine Portion</i>	19,90
<i>Wunnensteiner Wildschweinbraten mit buntem Paprika-Gemüse Sauerbratensößle und Krokette</i>		26,80

... Aus dem Wasser




<i>Lachsnudeln a la Chefin</i>		
<i>Lachs, Krabben und Gemüsestreifen auf bunten Nudeln in Kräuterrahm</i>		18,50
<i>Lachsfilet vom Grill mit hausgemachter Bärlauchbutter auf Ratatouille-Gemüse mit Butter-Kartoffeln</i>		23,50
<i>Forellenfilets in der Weißbrot-Mandel-Kruste mit zerlassener Butter, kleinem Gemüse und Petersilien-Kartoffeln</i>		22,50

Und hinterher?




<i>Vecchia Battes</i>	<i>Grappa Invecchiata</i>	2cl	4,-
<i>Alde Gott</i>	<i>Walddhimbeergeist</i>	2 cl	4,-
<i>Obstbrennerei Seitz</i>	<i>Hausgemachter Eierlikör</i>	2cl	3,50
<i>Glencadam</i>	<i>Etwas Besonderes!</i>		
<i>Highland Single Malt Scotch Whisky</i>			
<i>Reserva Andaluca</i>	<i>pur oder on the Rocks</i>	2 cl	4,-

*Gerne servieren wir Ihnen von ausgesuchten Gerichten kleinere Portionen.
Hierfür verrechnen wir 2,- abzüglich vom Grundpreis.*

Der  bedeutet „Schmeck den Süden-Gerichte“
Hauptzutaten nachweislich aus der Region und Baden-Württemberg
Bei Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Kleines Kärtle

(am Wochenende zwischen 14.00 und 17.30 Uhr)

<i>Schweineschnitzel paniert mit Brot</i>		<i>16,50</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites</i>		<i>18,80</i>
	<i>Kleine Portion</i>	<i>16,80</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>		<i>21,90</i>
	<i>Kleine Portion</i>	<i>19,90</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>		<i>26,90</i>
<i>Gemischter Salat</i>		<i>4,70</i>
<i>Großer bunter Salatteller</i>		<i>9,80</i>
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuwurst*</i>		<i>10,50</i>
<i>Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler von der Bergkäserei Steibis *</i>		<i>11,90</i>
<i>Salatschüssel „Schreyerhof“ mit Schinken und Bergkäse aus Steibis/Allgäu</i>		<i>15,50</i>

Unsere Eier beziehen wir von „Christians Freiland Eier“ in Bietigheim-Bissingen und die Kartoffeln vom Kartoffelbauer Veigel in Hessigheim.

Bei Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte.

*Mit Phosphat

